



News Release

株式会社フルッタフルッタ
2019年9月24日

筋トレ女子に捧ぐ！アミノ酸スコア 100 のアサイードリンク 「アサイープレス プロテイン」 2019年9月27日(金)発売 ～手軽に美味しく、しなやかボディー～

この度、株式会社フルッタフルッタ(所在地:東京都千代田区 社長:長澤 誠)は、当社の軸商品であるアサイードリンクシリーズに新しく植物性プロテイン入りの「アサイープレス プロテイン」を投入し、2019年9月27日(金)に関東・中部・近畿エリアで発売いたします。

本品は、「みなぎるフルーツ」のアサイー(※)との相乗効果をねらい植物性プロテインの大豆たんぱくを加え、鉄分とたんぱく質の吸収を助けるビタミンCが豊富なアセロラとイチゴ、ラズベリーをミックスし、女性好みのフルーティーで甘酸っぱい風味に仕上げました。

一般的なプロテイン入り製品には典型的の香料を使用せず、素材の味わいを大切にしました。アサイーピューレと生の果実をコールドプレスした濃厚感も特徴です。

パウダープロテインのようにシェイクする手間を解消し、1本でたんぱく質10gとビタミンCを95mg手軽に摂取することができます。毎日続けられるおいしさで、しなやかな筋肉・美しい肌・髪・健康的な爪を育てるたんぱく質を摂取できる、果汁系高プロテイン飲料です。



※アサイーで「みなぎる」理由とは?⇒ <https://www.frutafruta.com/minagiru/>

■「アサイープレス プロテイン」特長3つ

①植物性大豆たんぱくを使用

大豆たんぱくはホエイなどの動物性プロテインと比べ吸収が穏やかなので腹持ちが良いという特長があります。また体内の燃焼効率を上げるとされ、ウエイトコントロールをしながら必要な筋肉をつけたい人向けのプロテインといえます。

②良質なたんぱく質！アミノ酸スコア100

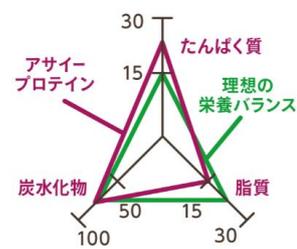
アミノ酸スコアとは、必須アミノ酸の含有バランスを評価する数値のことで、最高値である100は肉や卵、牛乳と比べても遜色のない良質なたんぱく質といえます。

必須アミノ酸はどれか一つが不足すると他のアミノ酸もそのレベルまでしか働かない性質を持っており、アミノ酸スコアの高い食品ほど効率よくたんぱく質を合成することができます。

③理想的なエネルギー産生栄養素バランス (PFC)

PFCとは、ヒトが生命維持や身体活動などに欠かせないエネルギー源となる三大栄養素「たんぱく質・脂質・炭水化物」の摂取バランスと質を評価する指標です。

目標の体型によって目指すPFCバランスは人それぞれですが、本品は1本で各種栄養素をバランスよく摂取することができます。



エネルギー産生栄養素バランス(PFC)
※日本人の食事摂取基準(2015年版)

■本件に関するお問合せ先■ 株式会社フルッタフルッタ 広報

TEL: 03-6272-9081 Mail: pr@frutafruta.com

■商品情報

商品名	アサイープレス プロテイン
種類別	アサイー・フルーツ飲料
内容量	180g
希望小売価格	オープン価格（参考上代：250円 税抜）
包装形態	ペットボトル
賞味期限	製造から29日
保存方法	冷蔵（10℃以下）
原材料名	アサイーピューレ、分蜜糖、いちご、大豆たんぱく、ラズベリー、アセロラピューレ／酸味料
アレルギー物質 （27品目中）	大豆
栄養成分表示 （1本180gあたり・推定値）	エネルギー 169kcal、たんぱく質 10.0g、脂質 2.7g、炭水化物 27.9g(糖質 25.4g、食物繊維 2.5g)、食塩相当量 0.22g、鉄 1.6mg、ビタミン B ₁ 0.04mg、ビタミン B ₆ 0.09mg、ビタミン C 95mg、葉酸 31μg ポリフェノール 216mg、バリン 448mg、ロイシン 853mg、イソロイシン 427mg

■アサイープレスシリーズとは

「みなぎるフルーツ、アサイー」をキーメッセージとし、アサイーのみなぎる栄養をおいしく手軽に摂取できるドリンクシリーズです。

アサイー本来のおいしさと栄養をお届けするため、加工から販売までの工程全てを鮮度にこだわりました。鮮度を損なう熱処理を最低限に抑えるため、アサイーの濃厚ピューレにコールドプレスで搾汁した生の果実を加え、圧力で菌を不活性化するHPP技術（High pressure processingの略で、超高压処理のこと）をほどこしています。これにより素材本来のみずみずしい味わいと栄養、鮮やかな色味をキープすることができます。濃縮原料を使用せず生の果実を使用している点も鮮度へのこだわりのひとつです。



■体をつくる主成分「プロテイン=たんぱく質」

ヒトの体は20種類のアミノ酸によって様々なたんぱく質がつけられ、筋肉や臓器、酵素、ホルモン、免疫抗体などを構成しています。体内では合成できない9種類のアミノ酸を「必須アミノ酸」といい、その他を「非必須アミノ酸」といいます。

たんぱく質が不足すると、体内のたんぱく質が分解されて不足分を補うため、体力や免疫力が低下します。血管が弱くなり、脳卒中の危険も高まります。子供では成長障害を引き起こすなど、健康な体を維持するために必要不可欠な成分といえます。たんぱく質の1日の摂取推奨量は、成人男性で60g、成人女性で50gです。アスリートの場合は体重1kgあたり2gまでが基準です。

■たんぱく質不足が貧血を引き起こす

貧血は鉄不足だけが原因ではなく、たんぱく質の不足により貧血になるケースもあります。消化管で鉄を吸収し、血中で鉄を運搬するヘモグロビン（血色素）も、肝臓で鉄を貯蔵するのもたんぱく質です。いくら鉄を摂取してもたんぱく質がなければ機能を発揮することができないのです。

貧血について詳しくはコチラ⇒ <https://www.frutafruta.com/minagiru/knowledge/>

■株式会社フルッタフルッタについて <https://www.frutafruta.com/>

アサイーをはじめとするアマゾンフルーツ輸入加工販売ビジネスのパイオニア。

「自然と共に生きる」を理念に、森をつくる農業「アグロフォレストリー」の発展にビジネスの力で貢献し、経済と環境が共存する持続可能な社会の実現を目指して2002年設立。

ブラジルのトメアス総合農業協同組合（CAMTA）よりおもにアグロフォレストリーで栽培されたアマゾンフルーツ原料を輸入し、メーカーや外食チェーンへ販売を行うほか、「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」をモットーとする自社製品の製造と販売、ジュースバーの運営などを展開し、2014年東証マザーズに上場。

■本件に関するお問合せ先 ■ 株式会社フルッタフルッタ 広報

TEL: 03-6272-9081 Mail: pr@frutafruta.com